

Gruppo Salinas, un passato di sale e sfruttamento ECUADOR



Salinas è un piccolo villaggio della Serrania Ecuatoriana che è stato protagonista di una interessantissima esperienza di autogestione realizzata da un'organizzazione di agricoltori. Il nome deriva dalla presenza di miniere di sale presenti sul territorio, le quali nel tempo passato appartenevano agli indios Tommabelas. La prima associazione creata era formata da appena 15 soci che vivevano nel centro della parrocchia. Attualmente le microimprese di Salinas, riunite nel *Gruppo Salinas*, generano circa 500 posti di lavoro. La carta vincente di questa organizzazione è stato migliorare le condizioni di vita delle famiglie dando soluzione al problema economico e adottare inizialmente la politica di non ripartire gli utili, allo scopo di investirli per il benessere della comunità.

Gli scopi raggiunti dalla Fondazione Famiglia Salesiana di Salinas sono particolarmente evidenti nei settori dell'educazione, della sanità, formazione professionale, salubrità delle abitazioni di Salinas, nella disponibilità per tutti di acqua corrente e energia elettrica, nelle strade più sicure. Ma soprattutto nel fatto che gli abitanti di questo villaggio rurale (in particolare i giovani) non hanno più necessità di emigrare verso le città per trovare un lavoro. Oggi, le attività del Gruppo Salinas possono offrire opportunità di lavoro anche a giovani che provengono da altre località dell'Ecuador.



Descrizione dell'organizzazione interna di SALINAS

La Fondazione è nata per organizzare e fornire servizi (formazione, commercializzazione dei prodotti, etc.) a sostegno delle attività produttive delle 30 cooperative attualmente associate. I gruppi femminili si dedicano principalmente all'artigianato e alla produzione dolciaria, i Gruppi giovanili al turismo, ecologia e allevamento di pesci. In linea generale comunque lo scopo è quello di integrare l'economia agricola e l'allevamento (che per motivi climatici è assolutamente insufficiente alle necessità delle famiglie) aumentando il valore aggiunto delle materie prime locali.

I benefici

I produttori ottengono prezzi migliori, rispetto al mercato normale, per i loro prodotti; i lavoratori impegnati nei processi di trasformazione percepiscono compensi, costanti e garantiti, adeguati alle loro necessità per un dignitoso tenore di vita; sono state limitate le emigrazioni di massa verso le grandi città.

(segue →)



EQUOLAND

Società Cooperativa a r.l.

www.equoland.it

beniSolidali

Equoland Soc.Coop.a R.L.

Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)

www.equoland.it

Equoland, bottega del mondo dei BeniSolidali

Via Ghibellina, 115/r – Firenze

www.benisolidali.it

Gruppo Salinas - ECUADOR. Un passato di sale e sfruttamento

(→ segue)

Gli obiettivi

-Formazione di organizzazioni contadine ed iniziative per valorizzare i prodotti della popolazione della provincia di Bolivar e su tutto il territorio circostante (200.000 abitanti – 4000 Km^q): latte, lana, frutta, funghi, zucchero, cacao, artigianato vario, ecc.;

- creare fonti di lavoro;
- tutela dell'ambiente, progetti di forestazione e riforestazione, apicoltura, itticoltura ed ecoturismo;
- tutela ed emancipazione femminile;
- tutela e difesa dei bambini.

Le cooperative associate al Gruppo Salinas sono spesso riunite in consorzi. Benché ogni cooperativa mantenga una piena autonomia di gestione, la struttura del consorzio fornisce il controllo delle attività, il supporto nella gestione amministrativa e garantisce la qualità dei prodotti. Ad esempio il Consorzio Deli-productos della F.F.S.S. riunisce molte cooperative che producono differenti prodotti alimentari dolciari.

Tra i prodotti di artigianato, FFSS commercializza oggetti di ceramica, legno e “tagua” (o avorio vegetale - materiale derivato dai semi di una particolare palma locale), oggetti in fibra di agave, tessuti, cesti in paglia.

Tutti i prodotti sono realizzati con materie prime locali naturali colorati e trattati con prodotti atossici. Tra i prodotti alimentari FF.SS. commercializza biscotti, derivati del latte, cioccolato (in pasta, solubile e in deliziosi cioccolatini), marmellate, torroni, funghi secchi (*boletus luteus*).



Oggi, le università di Quito e le autorità locali (oltre alcune università italiane, di Padova e Torino) effettuano studi sul “fenomeno” dell'organizzazione del Gruppo Salinas da prendere come esempio da applicare ad altre realtà rurali del Paese.

PROGETTO CACAO

Il progetto cacao è stato avviato da Equoland nel 1994 con lo scopo di creare occupazione e mercato in Ecuador con il trasferimento di conoscenze e tecnologie, dal nostro Paese all'Ecuador, per dare ai prodotti importati il valore aggiunto del lavoro locale.

Il frutto del cacao, viene raccolto da piante di specie particolarmente pregiate, tipo *Arriba ASS* e *Criollo*, piante spontanee, a rischio di estinzione, che nascono spontanee in ecosistemi delicati e complessi, all'intorno delle abitazioni dei campesinos, ad Echandia, nella zona sub-tropicale della Provincia di Bolivar. Le quantità raccolte sono di modesta entità, circa 1000 Kg. per famiglia (5/6 persone ogni famiglia) ogni anno, dando così occupazione e risorse economiche a circa 60 nuclei familiari. La partecipazione al progetto da parte di altre famiglie potrà aumentare nella misura in cui il cacao troverà domanda sul mercato.

Il cacao così raccolto, viene fatto fermentare in piccoli impianti situati nelle zone di coltivazione; la fermentazione avviene in casse di legno per un periodo medio di quattro giorni. Il seme, durante la fermentazione, si spoglia della parte polposa e gelatinosa del frutto e, successivamente, viene disteso ad asciugare al sole su piani di legno sospesi da terra.

La *pepa* di cacao così ottenuta, viene lavorata (tostata, frantumata, concata e modellata in panetti da 2 kg.), in forma artigianale, nel laboratorio costruito a Salinas, a 3.600 mt. sul livello del mare, con la partecipazione di tutta la comunità.



Equoland Soc.Coop.a R.L.
Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)
www.equoland.it

Equoland, bottega del mondo dei BeniSolidali
Via Ghibellina, 115/r – Firenze
www.benisolidali.it

(segue →)

Gruppo Salinas - ECUADOR. Un passato di sale e sfruttamento

(→ segue)

Com'è il progetto Cacao Equoland

Il progetto si è articolato in più fasi. Nella **prima fase** (anno 1994), in risposta all'appello di Padre Antonio Polo, è stata fornita la prima assistenza tecnica e strutturale in loco con l'aiuto volontaristico di un carissimo amico maestro cioccolataio, Giuseppe Cardellino, che ricorderemo sempre con grande affetto e gratitudine. In questa fase, il nostro cooperatore ha dato i primi insegnamenti agli artigiani di Salinas per la lavorazione del cacao e ha curato la prima esportazione di 3500 kg. di cacao semilavorato.

In Italia, nel laboratorio De Coll (dal 1911 nella lavorazione artigianale del cioccolato) sono state messe a punto le formule per dare al prodotto realizzato in Ecuador continuità di qualità e specificità: la **linea CIOCADOR**. A garanzia dei consumatori veniva elaborato, a cura dello studio professionale Ecosistema del biologo Dr. A. Agostini, il *Progetto Qualità Equoland*: una serie di norme che tutti (i produttori, trasformatori, fornitori di materie prime e imballaggi e, possibilmente, anche le Botteghe del Mondo per la distribuzione) sono tenuti ad osservare.

Nella **seconda fase** (anno 1998), col fine di migliorare il lavoro in Ecuador, sono state acquistate alcune macchine per la lavorazione completa del cacao fino al prodotto finito per il consumo. Queste macchine (tostino, conca a doppia biella, bassina, nastro vibrante, mulino per lo zucchero, stampi, ecc.), dopo le opportune modifiche per adattarle alle esigenze locali, sono stati inviati a Salinas dove, nel frattempo, era stato costruito un apposito laboratorio per installarli.



Oggi, con il nuovo laboratorio in funzione, la produzione è cresciuta da 549,22 Kg/mese con le vecchie macchine a 3.393 Kg./mese con le nuove macchine (+ 518% circa). Il contributo, in termini occupazionali, corrisponde a 3.258 USD/mese per la sola lavorazione della "pepa" di cacao fino al semilavorato in panetto.

Cosa molto più importante: a Salinas, **nel nuovo laboratorio, viene prodotto un ottimo cioccolato, il chocolerito in tavolette, cioccolatini, uova pasquali, ecc. per il mercato locale ed in alternativa (e in concorrenza) con la multinazionale Nestlé** che, in Ecuador, ha il monopolio dei prodotti per l'alimentazione. Il *chocolerito* distribuito nei punti vendita del Gruppo Salinas e della FEP è facilmente accessibile anche ai meno abbienti. Il cacao semilavorato è stato acquistato nel laboratorio di Salinas da Equoland fino al dicembre 2002, al prezzo di USD 3,95 al kg. Da gennaio 2003 il prezzo di costo pagato direttamente ai produttori, è di USD 4,20 per kg. Questo prezzo garantisce un compenso adeguato sia ai coltivatori che ai trasformatori locali.



Nella **terza fase** due persone di Salinas, Rachele Toapanta di 23 anni e Cristobal Escobar di 21 anni, sono state ospitate in Italia, da Equoland, per seguire un corso di formazione professionale presso il laboratorio Eurociok di Torino per imparare l'arte del cioccolato; una specializzazione che li aiuterà a migliorare la qualità e la varietà dei prodotti per il mercato locale così da raggiungere una maggiore autonomia, anche dall'esportazione.

I tempi di realizzazione del progetto sono stati abbastanza lunghi ma ciò è dovuto principalmente a due motivi:
- per non imporre ritmi di lavoro che non fossero propri della realtà locale;
- perché i costi per la realizzazione dell'intero progetto sono stati coperti dai ricavi dell'attività commerciale di Equoland, senza alcun contributo finanziario esterno, né da parte delle Istituzioni né da parte del movimento equo-solidale.

Da questo nostro progetto emerge chiaramente la politica di Equoland a favore dei Produttori dei Paesi Emergenti. Ogni intervento di Equoland ha l'intento di dotare i Produttori di conoscenze e strumenti per creare occupazione qualificata e sviluppare, così, alla base, attività produttive direttamente nel Paese di origine anziché ricorrere a processi di trasformazione industriale nei Paesi già ricchi del Nord.



EQUOLAND

Società Cooperativa a r.l.

www.equoland.it

beniSolidali

Equoland Soc.Coop.a R.L.

Via F.lli Cervi, 76/78 – Campi Bisenzio (FI)

www.equoland.it

Equoland, bottega del mondo dei BeniSolidali

Via Ghibellina, 115/r – Firenze

www.benisolidali.it